

**KEBIASAAN MAKAN IKAN LAYUR (*Lepturacanthus savala*) DI
PERAIRAN DESA SUAK INDRAPURI KECAMATAN JOHAN
PAHLAWANN KABUPATEN ACEH BARAT**

**FEEDING HABITS OF LAYUR (*Lepturacanthus savala*) IN THE WATERS
OF SUAK INDRAPURI VILLAGE JOHAN PAHLAWAN WEST ACEH
DISTRICT**

Muhammad Arif Nasution¹, Mahendra², Suprizal³

¹ Jurusan Sumberdaya Akutik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar,
Meulaboh, Aceh Barat.

² Jurusan Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar, Meulaboh,
Aceh Barat.

³ Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar, Meulaboh,
Aceh Barat.

Korespondensi : arifnasution@utu.ac.id

Abstract

This study aimed to determine feeding habits layur fish and composition of food eaten by layur. The study was conducted in september to october 2016. The method used in this research is survey method. The result showed that the types food of layur are small shrimp with a percentage value of 35%, then a small fish with a value of 17% and pulverized fish with a value of 48%. Frequency of occurrence type food obtained is 44% pulverized fish, small shrimp 37% and the lowest percentage of appearance food is small fish by 19%. IP value of small shrimp at 35% and the lowest part small fish by 9%, and then RLG of layur acquired intestinal length relative 0.91, intestinal length 32 and total length of 35 cm. Based on the value of RLG is less than 1, then the layur (*Lepturacanthus savala*) is a carnivorous (carnivores).

Keywords: Feeding habits, types of food, layur.

I. Pendahuluan

Latar Belakang

Perairan Suak Indrapuri yang berada di Kabupaten Aceh Barat, bagian barat dari propinsi Aceh merupakan salah satu daerah perikanan yang potensial dengan sumberdaya ikan yang melimpah. Perairan di Suak Indrapuri sangat potensial dan strategis bagi perikanan tangkap hal ini didukung dengan hasil tangkap yang didapat tergolong dalam ikan yang bernilai ekonomis tinggi sebagai contoh: ikan layur, ikan tuna, tongkol, kakap, tenggiri, dan ikan kecil lainnya. Salah satu sumberdaya perikanan yang ditangkap di perairan Suak Indrapuri adalah ikan layur. Saat ini harga ikan layur cukup tinggi di pasar ekspor sehingga tingkat eksploitasi ikan ini semakin tinggi. Adapun negara-negara tujuan ekspor ikan layur meliputi Jepang, Korea, Taiwan, dan Amerika (Wewengkang, 2002).

Menurut Herianti dkk., (1992), ikan layur merupakan ikan demersal yang termasuk ke dalam kelompok ikan komersial kedua terbesar di seluruh perairan pantai Indonesia. Ikan Layur merupakan ikan laut yang mudah dikenal dari

bentuknya yang panjang dan ramping. Meskipun dagingnya hanya sedikit, namun banyak orang yang menyukai ikan ini. Hal ini dikarenakan tekstur dagingnya yang lembut serta durinya yang hanya sedikit.

Penangkapan ikan layur dewasa ini sudah mulai banyak dilakukan. Hal ini dikarenakan mengingat ikan layur bernilai ekonomis tinggi. Tetapi penelitian mengenai kebiasaan makanan dari ikan layur belum terlalu banyak dilakukan di Indonesia. Tujuan studi mengenai kebiasaan makanan ikan adalah dapat memperlihatkan secara detail hubungan ekologis antara organisme sehingga diperlukan identifikasi secara menyeluruh dari jenis – jenis makanan tersebut. Oleh sebab itu, perlu kiranya dilakukan studi yang berkenaan dengan kajian kebiasaan makanan ikan layur tersebut.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang perlu diketahui adalah :

1. Bagaimanakah kebiasaan makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang ditangkap di perairan desa Suak Indrapuri ?
2. Apa jenis makanan yang dimakan oleh ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang ditangkap di perairan desa Suak Indrapuri ?

Tujuan Penelitian

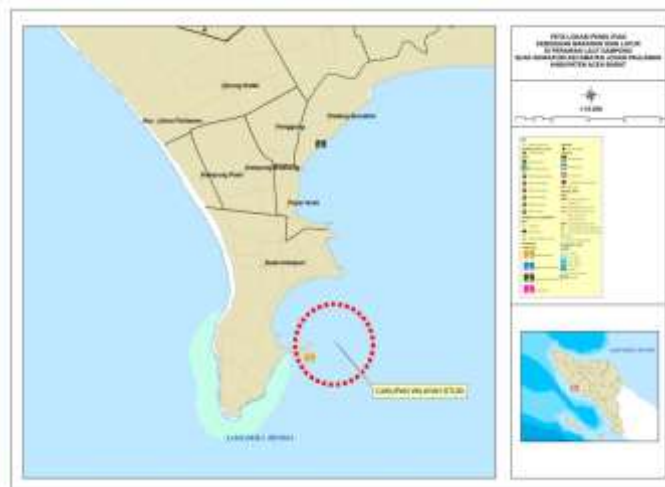
Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui kebiasaan makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*)
2. Mengetahui komposisi jenis makanan yang di makan oleh ikan layur (*Lepturacanthus savala*)

II. Metodologi Penelitian

Waktu dan Tempat

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September sampai dengan bulan Oktober tahun 2016. Pengambilan sampel dilakukan di kawasan pesisir Desa Suak Indrapuri Kabupaten Aceh Barat dan analisis sampel dilakukan di Laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.



Gambar 1. Peta desa Suak Indrapuri kabupaten Aceh Barat
(Sumber : Bappeda Aceh Barat 2015)

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Pengambilan sampel ikan dilakukan secara langsung dari hasil tangkapan nelayan di sekitar desa Suak Indrapuri. Untuk mengetahui kebiasaan makanan ikan layur dilakukan dengan pengamatan isi organ pencernaan. Pengamatan isi organ pencernaan yang menjadi indikator sebagai kebiasaan makanan dilakukan dengan pembedahan. Kemudian analisis sampel ikan layur tersebut dilakukan di Laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Prosedur Penelitian

Pengambilan Sampel

Penelitian ini dilakukan dengan pengambilan sampel setiap seminggu selama bulan September - Oktober 2016 di pesisir desa Suak Indrapuri, Kabupaten Aceh Barat. Sampel ikan diperoleh dengan cara membelinya dari nelayan yang kondisinya masih segar dengan berat antara 100 – 500 gram. Kemudian sampel tersebut dibawa ke Laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar untuk dilanjutkan dengan analisis isi lambung dengan menggunakan metode gravimetrik.

Pengambilan Isi Lambung

Pengamatan terhadap isi lambung ikan layur dilakukan sebanyak 30 ekor lambung, kemudian sampel ikan diukur panjang dan berat tubuhnya lalu dibedah perutnya selanjutnya saluran pencernaan dikeluarkan dari tubuh ikan.

Langkah – langkah proses pengamatan yang dilakukan adalah :

1. Sampel ikan dibelah perutnya untuk mengeluarkan organ-organ pencernaannya.
2. Kemudian lambung dan usus ikan di pisahkan dan diukur panjangnya.
3. Lambung yang telah dipisahkan kemudian ditimbang dan di bedah dengan sangat hati-hati.
4. Kemudian isi lambung tersebut diambil dan selanjutnya di amati di bawah mikroskop.
5. Jenis – jenis makanan yang ditemukan dalam lambung dipisah-pisahkan menurut kelompok yang akan diterapkan, selanjutnya dianalisis dengan metode gravimetrik dan kemudian hasilnya dinyatakan dalam persen berat dari makanan keseluruhan ikan yang sedang diteliti.
6. Isi lambung yang jenisnya sudah hancur (tidak teridentifikasi) dikelompokkan dalam ikan hancur.
7. Untuk jenis makanan yang utuh akan diidentifikasi dengan mengacu pada buku identifikasi Saanin (1984) dan Carpenter (1998).

Identifikasi Organisme Makanan

Identifikasi jenis-jenis makanan dilakukan di Laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar. Lambung ikan yang telah dibedah, diambil isinya kemudian diencerkan dengan aquades, jika dalam

pengamatan terdapat dua kelompok makanan (makro dan mikro), maka makanan yang telah diencerkan dituang kedalam cawan petri untuk mengamati organisme makro. Isi lambung yang telah diencerkan ditetaskan satu tetes diatas objek glass untuk mengamati organisme mikro. Pengamatan dilakukan dibawah mikroskop jenis Binokuler dengan pembesaran 4 x 10.

Analisis Data

Analisa data berupa persentase bobot satu jenis makanan, frekuensi kemunculan (FO), *Indeks of preponderance* dan Panjang Usus Relatif (RLG) yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kemudian ditampilkan dalam bentuk tabel dan grafik.

Parameter yang diuji

a. Persentase bobot satu jenis makanan

Perhitungan kontribusi berdasarkan berat atau W dilakukan dengan menghitung berat individu masing-masing jenis makanan dari semua sampel perut dan berat total yang didapatkan kemudian diubah dalam bentuk perbandingan (dalam persen) terhadap berat total semua jenis makanan (Hyslop, 1980).

Nilai kontribusi berdasarkan berat atau W didapatkan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$W_i = \frac{w_i}{w} \times 100 \%$$

Keterangan :

W_i = Persentase Bobot Makanan

w_i = Berat satu macam makanan (g)

w = Berat makanan Total (g)

b. Frekuensi Kemunculan (*Frequency of Occurence* = FO)

Frekuensi kemunculan atau FO perhitungan yang dilakukan dengan cara mencatat jumlah perut yang berisi jenis makanan tertentu. Jumlah ini kemudian diubah dalam bentuk persentase dari jumlah total lambung yang dianalisis.(Hyslop, 1980). Nilai FO didapatkan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$FO_i = \frac{\sum FO_i}{\sum FO} \times 100 \%$$

Keterangan :

FO_i = Jenis Makanan ikan ke i

$\sum FO_i$ = Jumlah lambung yang mengandung jenis makanan i

$\sum FO$ = Jumlah lambung yang berisi makanan

Perbedaan frekuensi kemunculan (FO) jenis makanan diamati berdasarkan ketentuan sebagai berikut :

1. Jika $FO > 50 \%$ maka jenis makanan tersebut dominan dan merupakan karakteristik dari makanan predator.
2. Jika $50 \% > FO > 10 \%$ maka jenis makanan ini merupakan komponen makanan sekunder dan hanya dimakan jika jenis makanan utama tidak tersedia.
3. Jika $FO < 10 \%$ maka jenis makanan ini dimakan secara tidak sengaja.

c. *Indeks of preponderance*

Dalam menganalisis makanan utama suatu organisme dapat dilakukan dengan menggunakan metode *index of preponderance*. Metode ini merupakan bagian dari dua metode, yaitu frekuensi kejadian dan volumetrik, *index of preponderance* yang dikembangkan oleh Natarjan dan Jingrandalam Effendie (1979) dengan rumus :

$$IP = \frac{(vi \times oi)}{\sum (vi \times oi)} \times 100 \%$$

Keterangan :

IP = *index of preponderance* untuk satu jenis makanan tertentu

Vi = Persentase bobot satu jenis makanan

Oi = Persentase kemunculan (FO) satu jenis makanan

Dalam perhitungan dilakukan modifikasi rumus *index of preponderance*, dengan mengganti vi atau persentase penutup jenis makanan tertentu dengan persentase bobot (wi) sehingga hasil yang diharapkan lebih akurat. Jika suatu jenis makanan mempunyai nilai $IP > 40 \%$ berarti jenis makanan itu termasuk makanan utama, nilai *index of preponderance* 4 % sampai dengan 40 % berarti jenis makanan itu termasuk makanan pelengkap, dan jika nilai $IP < 4 \%$ maka jenis makanan tersebut merupakan makanan tambahan (Nikolsky, 1963).

d. Panjang Usus Relatif (RLG)

Rasio antara panjang usus dan panjang total (RLG) diperkirakan untuk membagi panjang usus dengan panjang total dari tubuh (Al-Hussaini, 1949). Pengukuran rasio panjang usus terhadap panjang total tubuh ikan dilakukan untuk menentukan ikan termasuk pada golongan ikan herbivora, ikan karnivora atau ikan omnivora.

Menurut Al – Husaaini (1949), Panjang Usus Relatif (*Relative Length of the gut* (RLG) dapat di hitung dengan menggunakan rumus :

$$RLG = \frac{\text{Panjang usus (cm)}}{\text{Panjang tubuh total (cm)}}$$

Metode berat digunakan untuk menganalisis isi perut. Panjang usus diukur dengan akurasi 0,5 cm untuk mendapatkan Panjang Relatif Gut (RLG) dan nilai yang sama tercatat. Jika jumlah RLG kurang dari 1, ikan akan karnivora (pemakan daging) dan jika lebih dari 1, cenderung herbivora dan ukuran menengah menunjukkan untuk menjadi omnivora.

III. Hasil dan Pembahasan

Komposisi jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*)

Berdasarkan hasil penelitian pada pengamatan isi lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang didapat dari nelayan wilayah pesisir desa Suak Indrapuri menunjukkan bahwa komposisi jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) bervariasi. Adapun jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang ditemukan adalah udang kecil, ikan kecil dan ikan hancur (tidak dapat diidentifikasi).

Persentase bobot satu jenis makanan

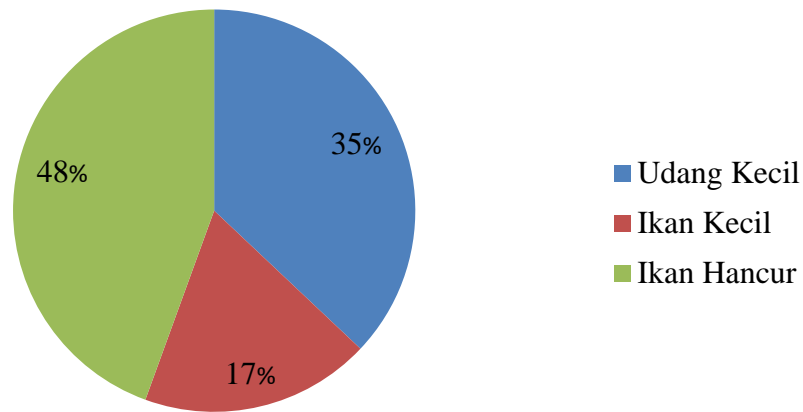
Hasil pengamatan pada sampel peneliti ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang didapat dari nelayan pesisir desa Suak Indrapuri sebanyak 32 ekor. Berdasarkan hasil pengamatan, 27 lambung ikan kondisi berisi dan 5 lambung tidak berisi (kosong). Hal ini diduga, makanan yang dimakan oleh ikan tersebut telah dicerna sempurna sehingga ketika dilakukan analisis isi lambung penelitian ikan tersebut dalam kondisi kosong (tidak berisi).

Berdasarkan dari analisis lambung penelitian dari 27 lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*), ditemukan 3 jenis makanan yaitu udang kecil, ikan kecil dan ikan hancur (tidak dapat diidentifikasi). Untuk lebih jelas dapat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1. Persentase bobot jenis makanan.

Jenis makanan	Jumlah lambungm yang mengandung makanan ke-i	Berat isi lambung (gram)	Persentasi bobot makanan (%)
Udang Kecil	10	2.36	35
Ikan-Ikan Kecil	5	1.12	17
Ikan Hancur	12	3.18	48

Pada tabel diatas dapat dilihat, jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) adalah udang kecil sebanyak 10 ekor dengan berat bobot jenis makanan 2.36 gram, ikan-ikan kecil sebanyak 5 ekor dengan berat bobot jenis makanan 1.12 gram dan ikan hancur sebanyak 12 dengan berat bobot jenis makanan 3.18 gram. Berdasarkan berat bobot jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) maka diperoleh persentase bobot jenis makanan seperti pada diagram berikut :



Gambar 2. Diagram persentase bobot jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*).

Pada diagram diatas menunjukkan bahwa persentase bobot jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang tertinggi adalah ikan hancur sebesar (48%), di ikuti dengan jenis makanan udang kecil (35%) persentase bobot jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) yang terendah pula terdapat pada jenis makanan ikan-ikan kecil (17%).

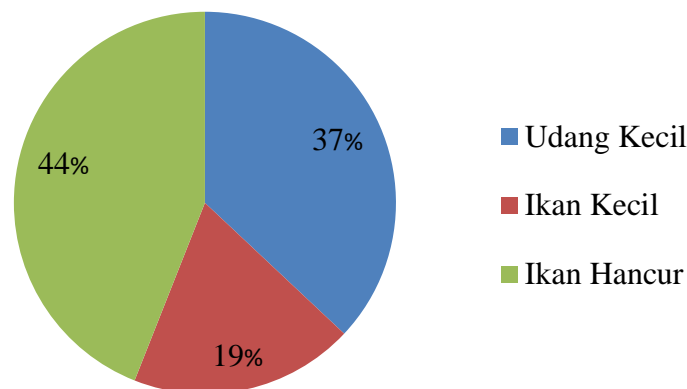
Frequency of Occurrence

Frekuensi kemunculan masing - masing jenis makanan pada lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*) dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2. Frekuensi kemunculan (FOi)

Jenis makanan	Jumlah lambung yang mengandung jenis makanan	Foi%
Udang Kecil	10	37
Ikan Kecil	5	19
Ikan Hancur	12	44

Pada tabel 2 diatas menunjukkan bahwa persentase frekuensi kemunculan jenis makanan tertinggi dari 27 lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*) adalah, ikan hancur sebesar 44%, udang kecil sebesar 37% dan persentase frekuensi kemunculan jenis makanan terendah adalah ikan kecil sebesar 19%. Persentase frekuensi kemunculan jenis makanan tertinggi terdapat pada jenis makanan udang kecil sebesar 44%, jika $FO\ 50\% > FO\ 44\%$ maka jenis makanan ini merupakan komponen makanan sekunder dan hanya dimakan jika jenis makanan utama tidak tersedia.



Gambar 3. Diagram persentase frekuensi kemunculan jenis makanan yang ditemukan.

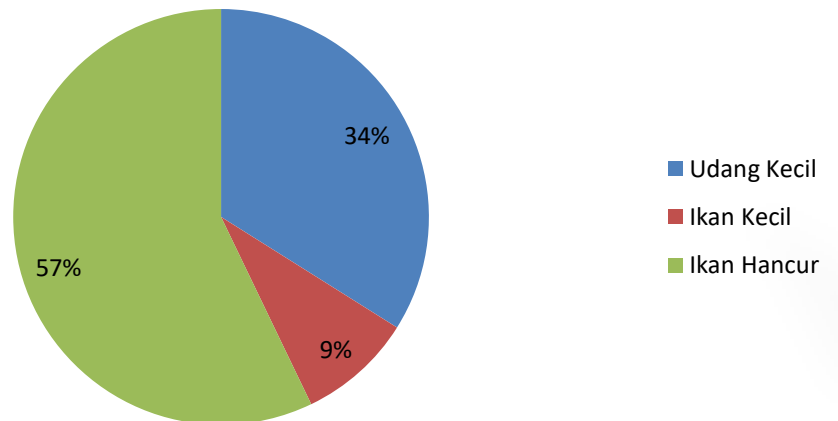
Indek of prepodandance (Indek bagian terbesar)

Hasil pengamatan *Indek of prepodandance* (Indek bagian terbesar) dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Indek bagian terbesar

Jenis Organisme	ΣFO_i	O_i (%)	V_i (%)	$O_i \times V_i$	IP (%)
Udang Kecil	10	37	35	1295	35
Ikan Kecil	5	19	17	323	9
Ikan Hancur	12	44	48	2112	57

Berdasarkan tabel diatas nilai IP ikan layur (*Lepturacanthus savala*) menunjukkan bahwa indek bagian terbesar pada jenis makanan tertinggi adalah, ikan hancur sebesar 57%, udang kecil sebesar 35% dan indek bagian terendah adah jenis makanan ikan kecil sebesar 9%. Berdasarkan nilai IP menunjukkan bahwa indek bagian terbesar terdapat pada jenis makanan ikan hancur sebesar 57%, maka jika suatu jenis makanan mempunyai nilai IP 10% sampai dengan 40% berarti jenis makanan itu termasuk makanan pelengkap ikan layur (*L. savala*). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 4. Diagram *Indek of Prepodandance* jenis makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*).

Panjang usus relatif (RLG)

Berdasarkan hasil penelitian pengukuran panjang usus ikan layur (*L. savala*) dapat dilihat pada tabel 4 berikut :

Tabel 4. Panjang usus rata-rata dan panjang usus rata-rata ikan layur (*Lepturacanthus savala*).

Spesies	Panjang usus	Panjang total (cm)	RLG
Ikan layur (<i>Lepturacanthus savala</i>)	32	35	0.91

Pada tabel diatas menunjukan bahwa ikan layur (*Lepturacanthus savala*) memiliki panjang tubuh rata-rata 35 cm dengan panjang usus rata-rata 32 cm maka diperoleh panjang usus relatif (RLG) sebesar 0.91 dari panjang total. Berdasarkan jumlah RLG kurang dari 1, maka ikan layur (*Lepturacanthus savala*) adalah ikan pemakan daging (karnivora).

Pembahasan

Komposisi makanan ikan layur (*Lepturacanthus savala*)

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap ikan layur (*Lepturacanthus savala*) terhadap lambung ikan layur yang berisi makanan terdiri dari ikan, udang dan organisme yang tidak teridentifikasi (terdiri dari organisme tercerna dan organisme tidak teridentifikasi). Menurut Bal dan Rao (1990), bahwa secara umum semua ikan layur adalah *piscivorous* semasa hidupnya.. Hal ini diduga bahwa fase hidup ikan tersebut berkaitan dengan makanan kesukaannya. Adapun pada ikan layur terdapat perbedaan pada jenis makanan udang dan cumi-cumi. (Affandi dan Tang, 2002).

Nakamura dan Parin (1993) menyatakan bahwa (*Lepturacanthus savala*) memakan ikan-ikan dan crustacea dalam variasi yang luas (terutama udang-udangan), adapun ikan layur memakan ikan-ikan, cumi-cumi dan crustacea. Perbedaan jenis makanan mungkin dikarenakan faktor ketersediaan makanan yang ada pada habitatnya, ukuran mangsa, kesukaan ikan terhadap mangsa yang diinginkannya dan daerah penyebaran mangsa yang berdekatan dengan daerah penyebaran ikan itu sendiri. Ketersediaan makanan yang terbatas dapat menyebabkan ikan untuk memangsa makanan yang tersedia di habitatnya. Ukuran mangsa dapat dikaitkan dengan ukuran ikan, diduga ikan yang berukuran besar akan menginginkan mangsa yang berukuran besar pula sehingga bisa memenuhi kebutuhan nutrisi yang diperlukan tubuhnya.

Persentase satu jenis bobot jenis makanan

Berdasarkan hasil pengamatan ikan layur (*Lepturacanthus savala*) menunjukkan bahwa komposisi makanan layur (*Lepturacanthus savala*) pada umumnya merupakan jenis ikan karnivora, makanan terdiri dari ikan-ikan kecil, crustacea lainnya. Hal ini didukung oleh Nakamura dan Parin (1993) yang menyatakan bahwa ikan layur (*Lepturacanthus savala*) merupakan perenang cepat. Jika dikaitkan dengan jenis makanan yang dikonsumsi oleh ikan layur (*Lepturacanthus savala*), yang berupa ikan dan cumi-cumi, kemungkinan ikan ini lebih menyukai untuk berada di habitat mangsanya sehingga tidak berada di habitatnya seperti biasa.

Umumnya ikan layur dewasa mencari makan di sekitar permukaan perairan sepanjang siang hari dan bermigrasi ke dasar perairan saat malam hari. Selain itu, diduga saat penangkapan berlangsung ikan layur gelang luyung dapat menghindari dari pancing rawai yang dipasang oleh nelayan sehingga tidak tertangkap.

Ikan layur memiliki total penangkapan yang paling besar yaitu 101 ekor ikan dan diikuti dengan total penangkapan sebesar 71 ekor ikan. Kisaran panjang dan berat dari ikan layur ($643,53 \pm 100,38$ mm; $242,23 \pm 110,32$ gram). Dilihat dari kisaran panjang-berat ikan ini, dapat dikatakan bahwa ikan yang tertangkap terdiri dari ikan layur remaja dan dewasa. Ini merujuk pada Martin dkk. (2005) bahwa ikan layur dibagi kedalam 4 kategori berdasarkan ukurannya, yaitu juvenil (5 – 30 cm), remaja (30 – 70 cm), dewasa (70 – 100 cm), dan tua (> 100 cm). Ikan layur remaja dan dewasa memiliki tingkah laku yang berlawanan. Ikan layur remaja secara berkelompok tersebar di dekat permukaan perairan untuk mencari makan pada malam hari dan menyebar secara berkelompok dari dasar hingga permukaan perairan pada siang hari, sedangkan ikan layur dewasa sebaliknya.

Frequency of occurrence

Hasil pengamatan dari isi lambung ikan layur menunjukkan bahwa persentase frekuensi kemunculan jenis makanan tertinggi dari 27 lambung ikan layur adalah ikan hancur sebanyak 44%, udang kecil 37% dan persentase frekuensi kemunculan jenis makanan terendah adalah ikan kecil sebesar 19%.

Berdasarkan frekuensi kemunculan (FO) jenis makanan jika $50\% > FO > 10\%$ maka jenis makanan ini merupakan komponen makanan sekunder dan hanya dimakan jika jenis makanan utama tidak tersedia. Dari pernyataan tersebut, menunjukkan bahwa ikan hancur, ikan kecil dan udang kecil dikategorikan sebagai makanan sekunder ikan layur karena nilai persentase ikan hancur 44%, udang kecil 37% dan ikan kecil 19%.

Hal ini semakin memperkuat dugaan bahwa semakin besar ukuran lebar bukaan mulut ikan, maka semakin besar pula ukuran makanan yang biasa dikonsumsi ikan. Adapun komponen lain yang juga terkait pemangsaan makanan adalah struktur gigi dari ikan itu sendiri. Hal ini menunjukkan bahwa ikan layur merupakan ikan karnivor. Pernyataan ini sesuai dengan Huet (1971) yang menyatakan bahwa panjang usus ikan karnivora lebih pendek dari pada panjang tubuhnya.

Indek of prepodandance (Indek bagian terbesar)

Berdasarkan dari hasil peneliti bahwa *Indek of Prepondance* yang tertera pada tabel 3 menunjukkan IP dari ketiga jenis makanan yang ditemukan pada lambung ikan layur yang diteliti terhadap pada jenis makanan ikan hancur dengan nilai 57%, diikuti sejenis udang kecil dengan nilai 35% dan ikan kecil dengan nilai 9%.

Menurut Nakamura dan Parin (1993), *Lepturacanthus savala* saat remaja memakan udang, kemudian saat dewasa ikan ini umumnya memakan ikan dan terkadang cumi-cumi. Adapun pada ikan layur terdapat perbedaan pada jenis makanan udang dan cumi-cumi. Nakamura dan Parin (1993) menyatakan bahwa *Lepturacanthus savala* memakan ikan-ikan dan crustacea dalam variasi yang luas (terutama udang-udangan), adapun ikan layur memakan ikan, cumi-cumi dan crustacea. Perbedaan jenis makanan mungkin dikarenakan faktor ketersediaan makanan yang ada pada habitatnya, ukuran mangsa, kesukaan ikan terhadap mangsa yang diinginkannya dan daerah penyebaran mangsa yang berdekatan dengan daerah penyebaran ikan itu sendiri. Ketersediaan makanan yang terbatas dapat menyebabkan ikan untuk memangsa makanan yang tersedia di habitatnya. Ukuran mangsa dapat dikaitkan dengan ukuran ikan, diduga ikan yang berukuran besar akan menginginkan mangsa yang berukuran besar pula sehingga bisa memenuhi kebutuhan nutrisi yang diperlukan tubuhnya. (Badrudin dan Wudianto, 2004).

Menurut Effendie (1979), semakin besar ukuran ikan, maka pola makanannya berbeda dengan ikan kecil dan akan menggunakan luas relung yang besar. Nilai ini diduga dikarenakan ikan layur lebih menyukai mengkonsumsi ikan dari pada memilih makanan lain. Selain itu, diduga bahwa ikan layur yang tertangkap masih remaja sehingga ukuran lebar bukaan mulutnya tidak memungkinkan untuk mengkonsumsi makanan lain. (Badrudin dan Wudianto, 2004).

Panjang usus relatif (RLG)

Berdasarkan hasil pengamatan analisis isi lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*) menunjukkan bahwa panjang tubuh ikan layur berkisar 35-40 cm, dengan rata panjang total 35 cm, dan panjang usus berkisar 30-35 cm, dengan rata-rata panjang usus 32 cm, maka dapat diperoleh nilai RLG sebesar 0.91% dari panjang totalnya.

Berdasarkan hal tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa panjang usus ikan layur tidak lebih panjang dari panjang tubuhnya, hal ini dikarenakan ikan layur merupakan jenis ikan karnivora. Effendi (1997) menjelaskan, ikan karnivora memiliki usus yang lebih pendek, dikarenakan makanan berdaging dapat dicerna lebih mudah dari pada tanaman.

Menurut Effendi (1997), makanan merupakan factor pengendalian yang penting dalam menghasilkan sejumlah ikan disuatu perairan, karena merupakan factor yang menentukan bagi populasi, pertumbuhan dan kondisi ikan disuatu perairan. Di alam terdapat berbagai jenis makanan yang tersedia bagi ikan dan ikan telah menyesuaikan diri dengan tipe makanan khusus dan telah dikelompokkan secara luas sesuai dengan cara makannya, walaupun dengan macam-macam ukuran dan umur ikan itu sendiri. (Nikolsky, 1963).

Ikan layur (*Lepturacanthus savala*) dapat digolongkan sebagai pemakan ikan yang bersifat stenophagic karena ada beberapa jenis makanan yang ditemukan pada lambung ikan layur golok yaitu seperti udang kecil, ikan kecil dan ikan hancur. Hal ini sesuai dengan pendapat Biswas (1993) dalam Aswir *et al* (2004), ada tiga jenis ikan yang digolongkan berdasarkan jenis makanannya, yaitu monophagic : ikan yang memakan satu jenis makanan, stenophagic : ikan yang memakan beberapa jenis makanan yang berbeda dan euophagic : ikan yang makanannya sangat bervariasi.

IV. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan :

1. Berdasarkan kebiasaan makanannya, ikan layur (*Lepturacanthus savala*) tergolong sebagai karnivora karena panjang usus ikan layur (*Lepturacanthus savala*) lebih pendek dibandingkan dengan panjang total tubuhnya.
2. Jenis makanan yang ditemukan pada lambung ikan layur (*Lepturacanthus savala*) adalah: udang kecil, ikan kecil dan ikan hancur.

Saran

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi tambahan untuk para nelayan agar lebih mudah dalam melakukan penangkapan iakan layur (*Lepturacanthus savala*). Penelitian lanjutan di perairan pesisir desa Suak Indrapuri diusulkan dengan waktu satu tahun agar data penelitian mengenai ikan layur di perairan pesisir desa Suak Indrapuri menjadi lengkap dari bulan Januari hingga Desember. Selain itu, perlu juga diperhatikan jumlah sampel yang

ditangkap agar dapat mewakili sumberdaya yang ada sehingga didapatkan informasi yang lebih lengkap dalam upaya pengelolaan terhadap sumberdaya ikan ini.

Daftar Pustaka

- Al – Hussaini, AH 1949. *Pada morfologi fungsional dari saluran pencernaan dari beberapa ikan dalam kaitannya perbedaan kebiasaan makan mereka. Quart. J. . Maret Sci*, 9 (2): 30 - 50.
- Affandi, R. dan U. M. Tang. 2002. *Fisiologi Hewan Air*. Unri Press. Pekanbaru. 213 hal.
- Bal, D. V. dan K.V. Rao. 1990. *Marine Fisheries*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi. 243-256 .
- Carpenter, K. E.; Niem, V. H., 1998b. *FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes. The Living Marine Resources of the Western Central Pacific. Volume 2. Cephalopods, Crustaceans, Holothurians and Sharks*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome. 687-1396 p.
- Effendie, M. I. 1979. *Metode Biologi Perikanan*. Yayasan Dewi Sri. Bogor. 112 hal.
- Sari, F. W. 2008. *Studi Kebiasaan Makanan Ikan Layur (Superfamili Trichiuroidea) Di Perairan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat*. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Herianti, I., M.D.M. Pawarti dan T. Suhendrata. 1992. *Pendugaan Parameter Biologi Ikan Layur (Trichiurus lepturus) Di Perairan Utara Tuban Lamongan, Jawa Timur*. Jurnal Penelitian Perikanan Laut No 75, hal 11-19. Balai Penelitian Perikanan Laut. Jakarta
- Huet, M. 1971. *Fish Culture, Breeding and Cultivation of Fish*. Fishing News Ltd. 436 hal. 63
- Hyslop EJ. 1980. *Stomach contents analysis a review of methods and their application*. J. Fish Biol. 17 : 411 – 429
- Mehl, J.A.P. 1969. Food of Barracouta (Teleostei : Gempylidae) in Eastern Cook Strait, New Zealand. *Journal of Marine and Freshwater Research*. (3): 389394 hal.
- Nakamura, I. dan N.V. Parin. 1993. *FAO Species Catalogue. Vol 15. Snake Mackerels and Cutlassfishes Of The World (Families Gempylidae and Trichiuridae)*. An Annotated and Illustrated Catalogue of The Snake Mackerels, Snoeks, Escolars, Gemfishes, Sackfishes, Domine, Oilfish, Cutlassfishes, Hairtails, and Frostfishes Known To Date. FAO Fish. Synop. Rome. (15): 136 hal.
- Nikolsky, G. V. 1963. *The Ecology of Fishes*. Academic Press. London. 352 p
- Nontji, A. 2007. *Laut Nusantara. Edisi Revisi, Cetakan ke-5*. Djambatan. Jakarta. 300 hal.

- Royce, W. F. 1972. Introduction to The Fishery Sciences. Academic Press, Inc. New York. 351 hal.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan kunci identifikasi ikan*. Jilid 1 dan 2. Bina Cipta. Bogor.
- Wewengkang, I. 2002. *Analisis Sistem Usaha Penangkapan Ikan Layur (Trichiurus savala) Di Palabuhan ratu dan Kemungkinan Pengembangannya*. Tesis. Program Studi Teknologi Kelautan. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.